

## ODE AU PARTAGE AMICAL DU PAIN ET DU SEL UN TRENTE ET UN DECEMBRE

C'est vers 19 h 30 que 63 membres émérites du Pied Champêtre se regroupent à la Salle des Fêtes de Rigny La Salle pour le traditionnel Réveillon de fin d'année du Club de Randonnée.

Forts du succès du clip « Avec Tes Godillots » élaboré à l'occasion de la dernière Assemblée qui a connu un franc succès sur Internet avec 851 vues (et approuvées) à ce jour, notre Pape de l'Informatique Vidéo DENIS nous propose une diffusion en taille géante de ces 4 minutes 44 de bonheur audio visuel confectionné par l'ami Patrice.

Ce moment musical devient une habitude appréciée par ailleurs des sympathiques membres du Pied (et non pas du Pied des membres).

En conclusion le Président fait observer que cette maladie de l'Hymne ne fait tiquer aucun des auditeurs spectateurs.

Il confie ensuite le micro à l'Amer MICHEL (souhaitant qu'il ait perdu son « chat dans la gorge » qui se livre à son jeu favori mot lester voyelles et consonnes de notre bonne vieille langue. Il s'est autorisé à jongler humoristiquement mais amicalement avec les patronymes de la plupart des convives de cette soirée. Il ne lui en est apparemment pas tenu rigueur car la projection du document qu'il commente de vive voix à l'écran ne crée pas la « bronca ».

Cette petite mise en jambes chorale et humoristique, ce petit quart d'heure de remue-méninges a su créer les conditions d'une mise en train de l'auditoire. Ce dernier souhaite voir son attention et sa patience récompensés comme il se doit.

Le « Chef » des troupes invite son « cher » public à se rapprocher du buffet apéritif dressé à son intention.

Les petits groupes se créent (et non pas secrets) spontanément et la noria des bénévoles se charge du ravitaillement en munitions liquides et solides.

Plusieurs trios de bouteilles du breuvage cher à Dom Pérignon sont victimes de l'acharnement répété de ces petits groupes au féroce appétit. La quasi-totalité des plateaux de préparations salées, chaudes ou froides gisant sur la table de desserte quels que soient leurs passagers : mini quiches chaudes, toast fromagés, abricots bardés de lard, bûchettes, tuiles au Comté, escargots feuilletés, mozzarella aux graines de pavot et tutti quanti...gisent sur la table

Les retrouvailles et discussions amicales vont tellement bon train (comme dirait Guillaume Peppy PDG SNCF) qu'elles se prolongent quasiment le temps d'un match de foot..

Il est plus de 22 heures la joyeuse troupe, bien échauffée gagne les tables du « *supplice gargantuesque* » que lui ont promis Myriam et Roger. Chacun note en s'installant qu'Annick et ses assistant(es) ont dressé un chemin de table festif et accueillant.

Le « Chef » d'orchestre des agapes invite la salle à rejoindre le buffet des entrées.

Ce n'est pas un « buffet » mais une armoire lorraine, ce buffet d'entrées est aussi varié qu'un buffet d'orgues tant le nombre et la variété des préparations froides nous rappelle le nombre de tuyaux de l'instrument.

Un concert de variété et de fraîcheur qui vient aguicher l'œil et les papilles des gourmands.

Le Sud-Ouest sait comme toujours faire parler de lui et le secteur foie gras maison façon Roger est « pillé » par la horde gourmande (aucune fausse note, pas un « canard !!!) Il n'en reste rien...

Le « banc de fruits de mer » est magnifique : fraîcheur, qualité, variété.

S'y bousculent huitres, clams, langoustines, crevettes géantes de l'Océan Indien, bulots, crevettes grises de la Manche. Les produits de la mer un sujet parfaitement maîtrisé par Myriam et Roger affûtés par leur séjour en haut de la Tête du Chat en Pays cherbourgeois ils nous gratifient de la bonne chère...bourgeoise...

La touche gourmande supplémentaire est apportée par les sauces maison mayo sublimement ferme, sauce à l'aneth, vinaigrette légèrement échalotée pour les coquillages selon goûts.

Une fois pillé le banc de fruits de mer les corsaires de la fourchette règlent leur sort autres préparations froides et reprennent leur noria d'affamés et randonnent avec abnégation, en boucle, de leur place à l'autel des saveurs.

Victimes de cet acharnement : saumon fumé maison, verrines de chèvre jambon de parme, verrines de betteraves rouges et concombre, fonds d'artichaut farcis à la crème d'avocat, toasts aux œufs de truite et lompe.

Cette lutte incessante pour venir à bout de l'armada des fruits de la mer dure plus d'une heure.

Un Vin Blanc de Moselle Molozay « Les Gryphées 2016 » Château de FAUX vient rendre l'hommage appuyé du continent, notre Lorraine, à la richesse des produits de la pêche. C'est une trouvaille très originale mais aussi pleine d'à-propos de notre spécialiste Gilles dit le SEC (**Sommelier En Chef**).

En intermède Martial nous ait fait profiter de quelques minutes de poésie avec comme muse Pénélope (sacré S...ujet !)

La symphonie marine se poursuit avec un sublime navarin de coquilles Saint Jacques trois « maousses bestioles » servies en cocotte sur un lit de gambas et nappées de sauce corail.

Nos maîtres queux se surpassent dans cette présentation, par la qualité d'exception du produit, saisi au quart de poil par une cuisson qui préserve la saveur, la texture incomparable, le goût d'une matière première (origine France) traitée avec délicatesse et professionnalisme qu'ils avaient su choisir et réserver à notre intention.

Pendant que nous petits con...tinentaux privions Neptune et Poséidon de leurs provisions de bouche, Dame Pendule continuait, elle aussi, de grignoter....Le Temps.

Guy profite des quelques minutes avant l'heure fatidique pour faire profiter la salle d'un **ROCK in chair** endiablé, une « IKEA dance » en quelque sorte. Sa partenaire a cependant su rester « de bois » !!!

Minuit sonne et le « Chef » des Cérémonies nous invite à nous précipiter sous le Gui et vers le Guy, pour l'échange traditionnel des Vœux. Chacun répond avec empressement à l'invite du « Patron » et pendant 20 minutes la salle ressemble à un manège d'auto-tampons mais ici les « tampons » sont amicaux, affectueux, sincères (loin des chocs rugbyistiques). Comme on dit dans les Hauts de France : ce fut une belle « fricassée de Museaux » !!!!

Puis retour dans les stands comme en Formule 1 pour refroidir les mécaniques avant de basculer dans la seconde partie du rallye gastronomique : quoi de mieux qu'un sorbet mirabelle, sur lequel ont perlé quelques larmes de la « Cristaline » (de Pierrot), chère au cœur de Denis.

Quelques canards victime de la Barbarie des fêtes de fin d'Année viennent nous offrir leurs aiguillettes nappées d'une sauce aux baies roses et la **Meuse Mycophile** tient à rendre hommage au célèbre Risotto avec force trompettes des morts, pieds-de-mouton qui enrichissent la saveur du mélange avec le Champignon de Paris (merci au passage au fournisseur à titre gracieux).

Là encore un plat magnifique et original : les gourmands gourmets ne s'y trompent pas et donc tous quasiment repiquent au « truc ».

Faut bien rincer la bête et préparer la *vague de submersion desserts* et une gentille salade d'endives (chicon dans le Nord ou Witloof littéralement feuille blanche chez les Flamands) agrémentée du fruit sec de saison la noix et nappée délicatement d'une légère vinaigrette ouvre la voie à un sextuor de fromages dont chèvre, munster, brie régional, Comté (dont deux kilos seront portés disparus), fromage de vache.

Les délices de la ferme connaissent un vif succès

Depuis les aiguillettes du Père Saturnin, Gilles nous a gratifiés d'un excellent Givry Rouge Domaine Thenard Les Bois Chevaux 1<sup>er</sup> Crû 2014 qui rend honneur aux Côtes Chalonnaises. Il nous accompagne jusqu'au bout de cette magnifique (le vin....et Gilles aussi).

Bien entendu ils sont pêchus les randonneurs et de nombreuses pauses musicales et dansantes ont émaillé nos agapes sous la férule de notre animateur (qui se trouve en cette St Sylvestre à l'orée d'entrer dans une retraite professionnelle bien méritée : bienvenue au club !!!).

Il a distillé le cocktail traditionnel de fin d'année avec ses répertoires d'usage : tangos, pasos, rock, madison, marche (pas nordique), slow, country, valse la traditionnelle chenille.

Mais le secret d'une **attraction surprise** avait été bien gardé (une douzaine de bougres et de bougresses du Club ont tramé une espèce de «remake» des vieux de la vieille (les cinéphiles se souviennent de ce film de 1960 avec Pierre Fresnay et Jean Gabin), pour nous faire vivre en direct le « process » comme on dit de nos jours du coucher d'un public mixte de pensionnaires d'un EHPAD....d'il y a plusieurs décennies dont le management était souvent détenu (pas au sens pénitentiaire) par le personnel des Congrégations.



C'est ainsi qu'ont surgi des tréfonds de la salle huit pensionnaires : Cinq femmes et Trois hommes (et oui ces derniers sont souvent ravis à notre attachement avant ces dames : où est l'égalité H/F ???) magnifiquement costumés d'époque avec chemises longues, bonnets et coiffes d'époque, culotte fendue, calcifs, plus vrais que nature. Aucune des actrices n'était reconnaissable, pour les messieurs les corpulences et tailles donnaient des indices.

Sœur Annie le Cadre Socio-Educatif de l'époque a mené ce petit monde vers l'estrade salle d'ablutions collectives figurée sur la scène, Missel dans une main, sifflet dans l'autre sous l'œil « féroce » (mais aussi fée rosse) de la Directrice Administrative bien connue des Services de Tutelle, d'ailleurs une certaine E.M. (va savoir qui se planque sous des initiales en ces périodes de « macronite »)...

Nous avons eu droit à une dizaine de saynètes descriptives de temps forts de la petite toilette de chacun des membres des deux groupes séparés, intimité oblige par un joli paravent, qui ont été sans cesse émaillées des nombreux rires de la salle et saluées de nombreux flashes.

La mise en commun des divers objets et phases concourant à la propreté vespérale ne saurait garantir les meilleures conditions d'hygiène requises de nos jours mais a assuré l'hilarité générale tant les acteurs mettaient tout leur cœur et le reste pour obéir aux consignes de Sœur Sifflet...Les cabotins masculins en rajoutaient presque une louche lors du brossage des dents avec les outils appropriés, les phases plus intimes, le passage de témoin sanitaire homme/femme, la recherche désespérée d'appareil dentaire dans la cuvette collective (probablement désinfectée préalablement) en vertu du principe bien connu à chacun son dentier...

L'historien soulignera un léger anachronisme, la présence d'une petite pilule bleue (y en avait pas de rose ???) parmi la panoplie figurant dans le pilulier qu'il n'y avait pas d'ailleurs pas dans les accessoires (on ne connaissait pas ce progrès technologique dans les années trente...et d'ailleurs il y avait moins de « clients potentiels » à l'époque).

Mention spéciale pour le pensionnaire M... qui, avec une abnégation sans faille, est allé récupérer le pensionnaire G...probablement atteint de la Danse de Saint Gui (en ce jour de l'An) à plusieurs reprises.

C'est sous un tonnerre d'applaudissements que la belle équipe s'est retirée après 30 minutes de folie bravo à la dizaine d'acolytes en scène (j'ai bien dit acolytes, n'en déplaise à Bacchus) et mention particulière de l'avis unanime à la chef costumière (et aujourd'hui aussi) !!!!

Zut c'est pas tout...Voilà-t-Y pas que resurgit des coulisses un **Indiana Jones des EHPAD** bien connu chez les Pieds Champêtres sous le pseudo **MF Moto Fool** venu nous présenter le fruit de son activité bricolage au sein du club activités de son l'établissement.



Malheureusement ce soir sa Direction intransigeante (et ta soeur !!!) ne l'a autorisé qu'à nous présenter son déambulateur intelligent hyper techno de pure conception française, disposant des derniers cris de la technologie



ail phone,



Coyote intégré mais qui fait aussi avertisseur BIP BIP

Ce mordu de mécanique, dûment casqué et lunetté comme un pilote de la RAF nous gratifie de deux tours de la salle à fond la *caisse et se casse* sous un tonnerre d'applaudissements.

Les choses normales reprennent leur cours car il n'est pas loin de trois heures et la farandole de desserts succède à la farandole des danseurs (jusqu'à deux tiers de la salle en piste : bravo).

Il reste toujours une place chez les gourmands et ils s'attaquent en priorité aux nougats glacés maison nappés d'une marmelade d'ananas frais mûrs à point. Les plus courageux reviennent à l'assaut de la dizaine de types de réductions sucrées (plus de 200 pièces) chapeau Myriam. Les plus obstinés et les soucieux de bonne digestion font largement honneur à la somptueuse salade de fruits frais (six variétés).

Café et chocolats fins viennent donner la touche festive finale à un superbe repas de fête dont le succès peut être mesuré à l'aune de l'amplitude horaire : on se sépare à regret sur le coup de CINQ HEURES comme dirait Jacques Dutronc.

Une pincée d'inquiétude toutefois pour les responsables achats/cuisine, logistique et organisation, mise en place, déco, animation : **COMMENT FAIRE MIEUX LA PROCHAINE FOIS ???**

**On a 364 jours pour y répondre mais que soient dès à présent remerciés la trentaine de contributeurs de tout poil (même chauves) à la parfaite réussite de la manifestation.**

**Michel W.**